



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Departamento de Abastecimientos

Guatemala, 23 de agosto de 2019

Licenciada
Sandra Liseth Salazar Donis
Encargada de la Sección de Nutrición
Departamento Médico de Servicios Técnicos
Presente

Licenciada Salazar:

De manera atenta nos dirigimos a usted, en atención a los Oficios NUTRI Nos. 449/2019, 450/2019 y 451/2019 todos de fecha 21 de agosto de 2019, donde literalmente indica lo siguiente: "...se presente a una Reunión de Trabajo relacionada a la modificación de Especificaciones de Alimentación Contratada, por formar parte de la **Comisión de Alimentación Contratada**, la cual se llevará a cabo el día **viernes 23 de agosto de 2019, a partir de las 8:00 horas, en el Departamento de Abastecimientos, 3er. Nivel, Oficinas Centrales IGSS...**".

Al respecto, se informa que se modificaron las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales, por lo que se procedió a incluir dentro de las mismas la Terminología, Patrón de Menú, **FORMULARIO DPD-12 "VALE POR SERVICIOS"** y **FORMATO PARA SOLICITAR TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN SERVIDOS POR PROVEEDOR "FORMA SPS-875"** de conformidad al OFICIO CIRCULAR NUTRI-254/2019 de fecha 11 de julio 2019 y publicado en el boletín institucional con fecha de 05 de agosto 2019, las cuales se finalizan, se avalan, se firman y sellan, haciendo entrega en formato digital (secretaria de la Sección de Nutrición) e impresa en 32 hojas, asimismo original de ayuda de memoria en 02 hojas.

Sin otro particular, atentamente,


Licda. Anarocio Flores Palma
Nutricionista
Hospital IGSS Escuintla, Escuintla


Licda. Yerly Gabriela Gramajo
Nutricionista
Hospital IGSS Retalhuleu, Retalhuleu


Licda. Tania Martínez Ávila
Nutricionista
Hospital IGSS Mazatenango, Suchitepéquez

Anexo: Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales en 32 hojas.
Ayuda de Memoria en 02 hojas.

Recibí
15:00 hrs.
23/08/19.



124



1. TERMINOLOGÍA

1.1 CANTIDAD DE ALIMENTOS EQUIVALENTES A SERVIR

Se refiere a unidades de medida de peso volumen.

1.2 DIETA LIBRE

Es el tipo de dieta que está contemplada en el patrón de menú.

1.3 DIETA MODIFICADA

Es la dieta particular que un médico indica para cada paciente con problemas alimenticios o alguna enfermedad especial, la cual no está contemplada en el patrón de menú dieta libre.

1.4 INSUMO

Se refiere a la materia prima de un alimento.

1.5 MACRONUTRIENTES

Incluye proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos.

1.6 MEZCLAS VEGETALES

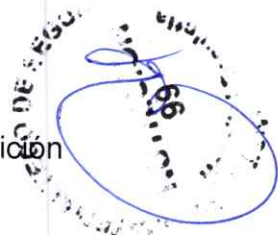
Mezcla vegetal de alto valor proteico, formulado por el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá -INCAP-.

1.7 PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE

Es el instrumento técnico que se utiliza para determinar la cantidad de los alimentos que deben suministrarse a los pacientes y personal autorizado, está calculado con base en los principios nutricionales que cubren los requerimientos normales de una persona adulta con un contenido calórico aproximado de 2,800 kilocalorías; por lo que es un documento oficial básico e inalterable que deberá ser conocido y aplicado por el personal institucional responsable y por el contratista.

1.8 PATRÓN DE MENÚ INFANTIL

Es el instrumento técnico que se utiliza para determinar la cantidad de los alimentos que deben suministrarse a los pacientes pediátricos, está calculado con base en los principios nutricionales, que cubren los requerimientos normales de los infantes en tres grupos de edad: De 6 a 9 meses con un contenido calórico aproximado de 700 Kilocalorías, de 9 a 12 meses con un contenido calórico aproximado de 1200 Kilocalorías y de 1 año a menores de 7 años con un contenido calórico aproximado de 1700 Kilocalorías. Esta es una propuesta de patrón, que regirá la alimentación para ese grupo de pacientes.





1.9 PORCIÓN

Se refiere a la clasificación de alimentos por su contenido de macronutrientes.

1.10 PRODUCTO

Es un alimento, ya sea de manera natural o industrial a través de un proceso para consumo humano.

1.11 PUESTO DE RECEPCIÓN

Lugar físico que en la unidad solicitante se habilitará para la recepción de los servicios de alimentación contratada.

1.12 RACIÓN

Los tiempos de comida consumidos en un (01) día por el paciente e incluye desayuno, almuerzo, cena, refacción matutina y refacción vespertina, considerándose también como estancia.

1.13 REFACCIÓN MATUTINA O VESPERTINA

Se define como una colación que se da entre el desayuno y el almuerzo; o entre almuerzo y cena.

1.14 REFACCIÓN NOCTURNA

Se define como una colación que se da entre la cena y el desayuno al personal con beneficio.

1.15 RESPONSABLE DEL ÁREA ESPECÍFICA DE PREPARACIÓN Y/O RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

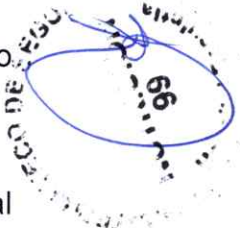
Es la persona (s) designada (s) por la autoridad de la unidad solicitante, quien estará a cargo de supervisar diariamente y en cada tiempo de alimentación la calidad, cantidad e higiene de las preparaciones y velar que se cumpla el patrón de menú.

1.16 SUMINISTRO

Se refiere al acto de proveer o abastecer de algún alimento requerido por la Unidad Médica, que se puede utilizar para la provisión de víveres que satisfacen las necesidades de consumo humano.

1.17 TIEMPOS SUELTOS

Los tiempos de comida independientes que se suministren a pacientes y personal autorizado, una vez al día; y, pueden ser el desayuno, el almuerzo o la cena.





1.18 UNIDAD SOLICITANTE

Hospital _____

IGSS: _____

Números telefónicos: _____, con horario de atención de lunes a viernes de 8:00 a 16:00 horas.

2. ESPECIFICACIONES GENERALES

El INSTITUTO a través del Hospital y/o Consultorio _____ requiere contratar el Suministro de Alimentación, para un período de veinticuatro (24) meses, en la variedad identificada como DIETA LIBRE y DIETAS MODIFICADAS, que se brinda a los pacientes, personal con beneficio y padres de niños, de conformidad a lo establecido en los Acuerdos de Gerencia No. 15/2007 08/2010 y 17-91(cuando aplique) y el Acuerdo de Junta Directiva No. 912 (Los acuerdos y la dieta modificada se deben aplicar de conformidad a las necesidades de cada unidad).

2.1 REQUERIMIENTO DEL SUMINISTRO

El requerimiento del suministro, se detalla a continuación:

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ESTIMADA PARA VEINTICUATRO (24) MESES
DIETA LIBRE PARA ADULTOS	
RACIONES	
DESAYUNOS	
ALMUERZOS	
CENAS	
DIETA MODIFICADA PARA ADULTOS	
RACIONES	
DESAYUNOS	
ALMUERZOS	
CENAS	
PERSONAL	
DESAYUNOS	
ALMUERZOS	
CENAS	
REFACCIONES NOCTURNAS	



PADRES DE NIÑOS	
DESAYUNOS	
ALMUERZOS	
CENAS	
REFACCIÓN DE VIAJE PARA PACIENTES	
REFACCIÓN	
NIÑOS DE 6 A 9 MESES	
RACIONES	
DESAYUNOS	
ALMUERZOS	
CENAS	
NIÑOS DE 9 A 12 MESES	
RACIONES	
DESAYUNOS	
ALMUERZOS	
CENAS	
NIÑOS DE 1 A MENORES DE 7 AÑOS	
RACIONES	
DESAYUNOS	
ALMUERZOS	
CENAS	
REFACCIÓN DE VIAJE PARA PACIENTES	
REFACCIÓN	

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- 3.1 El suministro será distribuido y servido en la mesa adjunta a la cama del paciente y en el caso del personal con beneficio de la UNIDAD SOLICITANTE, en el comedor.

La provisión de los suministros de alimentación se deberá efectuar de acuerdo con las características descritas en el PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE y PATRÓN DE MENÚ INFANTIL que se describe a continuación:

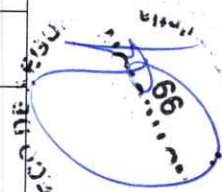
PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal con leche	1	1 taza ó 240 ml	Atol de avena, haba o mezclas vegetales.



Proteína	2	2 onzas ó 60 gramos	2 huevos, ó 2 salchichas grandes ó 2 rodajas de jamón de 1 onza c/rod (Pavo o de pollo) ó 2 onzas de queso o longaniza o chorizo.
Leguminosas	1	1 taza ó 240 ml	Frijol parado 1/2 tz o colado 1/2 tz
Pan dulce	1	1 unidad de 50 gramos	Mollete, cubilete, polvorón, tostado o cachitos, cortadas, pepinos o chequeadores.
Fruta	1	1 rodaja de fruta de 90 gramos ó 1 fruta entera de 90 gramos ó 4 unidades de frutas pequeñas	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada y fruta de temporada.
Carbohidrato de acompañamiento	3	3 unidades de 32 gramos cada una	Tortilla o pan francés
Bebida	1	1 taza ó 240 ml, endulzado con 15 gramos de azúcar	Café o té



REFACCIÓN MATUTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza ó 240 ml.	Atole de avena, haba o mezclas vegetales con leche.
Fruta	1	1 rodaja de fruta de 90 gramos ó 1 fruta entera de 90 gramos ó 4 unidades de frutas pequeñas	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana importada o pera importada y fruta de temporada, o licuado de frutas con agua.



129



ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza ó 240 ml	Sopa de hierbas y/o vegetales o crema de vegetales.
Proteína	5	5 onzas ó 150 gramos	Carne de res o vísceras, ave, cerdo, o pescado sin hueso.
Almidón	1	½ taza ó 120 ml	Arroz, fideo, elote, yuca, camote o papa.
Vegetales	2	1 taza ó 240 ml	Ensaladas crudas (pepino, tomate, rábano, zanahoria con aderezo variado) o cocidas; vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, zucchini, güicoy tierno y/o sazón, ejote, remolacha, brócoli, perulero, güisquil, pacaya o cebollines.
Fruta	1	1 rodaja de fruta de 90 gramos ó 1 fruta entera de 90 gramos	Papaya, piña, melón, naranja, sandia, banano, manzana importada o pera importada, uva, y fruta de temporada.
Carbohidrato de acompañamiento	3	3 unidades de 32 gramos cada una	Tortilla
Bebida	1	1 vaso ó 250 ml	Refresco natural

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
C. A. A. 035
N. 035
M. 035

130

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
C. A. A. 035
N. 035
M. 035

REFACCIÓN VESPERTINA

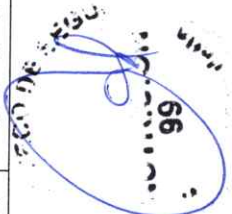
Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza ó 240 ml	Atole de avena, haba o mezclas vegetales.



Fruta	1	1 rodaja de fruta de 90 gramos ó 4 unidades de fruta pequeña.	Papaya, melón, naranja o fruta de estación.
-------	---	---	---

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Proteína	2	2 onza ó 60 gramos	2 huevos ó 2 salchichas grandes ó 2 rodajas de jamón (Pavo o de pollo) ó 2 onzas de queso o longaniza o chorizo, tortas de carne o pollo, envueltos de (ejote, pacaya, coliflor, berro, bledo) con 1 onza de queso.
Almidón	1	½ taza ó 120 ml	Arroz, fideo, plátano, papa, yuca, camote o elote.
Leguminosas	1	½ taza ó 120 ml	Frijol parado o colado
Vegetales	2	1 taza ó 240 ml	Vegetales cocidos (arveja, coliflor, arveja china, zucchini, güicoy tierno y/o sazón, ejote, remolacha, brócoli, perulero, güisquil, pacaya o cebollines).
Postre	1	½ taza ó 1 unidad	Rellenito, pastel, flan, chancleta, manjar, mole, plátanos en gloria, pie de frutas, gelatina con fruta, o fruta en dulce.
Carbohidrato de acompañamiento	3	3 unidades de 32 gramos	Tortilla o pan francés
Pan dulce	1	1 unidad de 30 gramos	Mollete, cubilete, polvorón, tostado o cachitos, cortadas, pepinos, chequeadores



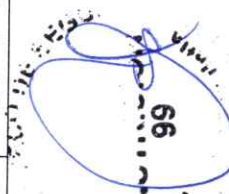
131



Bebida	1	1 taza ó 240 ml endulzado con 15 gramos de azúcar	o cachitos. Café, té o refresco natural.
--------	---	---	---

REFACCIÓN NOCTURNA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Proteína	2	2 onzas ó 60 gramos	Jamón, queso, pollo, carne o embutidos, chile relleno, torta de carne o pollo.
Fruta	1	1 fruta entera de 90 gramos	Manzana, pera, melocotón, banano, mandarina, nectarina, ciruela, naranja importada.
Carbohidrato de acompañamiento	2	60 gramos	Pan tipo sándwich, pirujo grande, tortilla de harina, hamburguesa, hot dog.
Bebida	1	1 taza ó 240 ml, endulzado con 15 gramos de azúcar	Té, café o refresco natural.



REFACCIÓN DE VIAJE PARA PACIENTES

REFACCIÓN

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Proteína	2	2 onzas	Queso o jamón
Fruta	2	2 frutas enteras de 180 gramos	Manzana, pera, melocotón o fruta de estación
Carbohidrato de acompañamiento	4	120 gramos	Pan tipo sándwich, pirujo, francés, etc.



Bebida	2	2 taza ó 480 ml	Alimento proteico de origen vegetal en caja y leche deslactosada en caja y descremada sin azúcar para los pacientes con diabetes mellitus en caja
Bebida	1	1 vaso ó 240 ml	Agua pura

Esta refacción únicamente será brindada cuando el paciente vaya a realizar exámenes fuera de la unidad donde se encuentre.

PATRÓN DE MENÚ INFANTIL
EDAD: de 6 a 9 meses

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Carbohidratos	1	½ taza	Plátano, camote, avena o arroz, cocidos y en puré.
Fruta	1	1 fruta de 90 gramos	Manzana, pera, banano, papaya, melón, cocidos y en puré.

REFACCIÓN MATUTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	½	½ taza ó 120 ml	Plátano, avena o arroz.

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza ó 240 ml	Hierbas o vegetales.
Almidón	1	½ taza	Arroz o papa cocidos y en puré.
Verduras	1	½ taza	Güicoy sazón y/o tierno, zanahoria, güisquil, perulero, o acelga, etc.,



			cocidos y en puré.
Fruta	1	1 fruta de 90 gramos	Manzana, pera, banano, papaya, melón, cocidos y en puré

REFACCIÓN VESPERTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Fruta	1/2	1/2 taza ó 120 ml	Manzana, pera, banano o papaya cocida.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Almidón	1	½ taza	Arroz o papa, cocidos y en puré.
Fruta	1	1 fruta de 90 gramos	Manzana, pera, banano, papaya, melón, cocidos y en puré.

A los niños de 8 a 9 meses, agregar 1 tortilla (NO PAN) en almuerzo y cena, incluida en la papilla y 2 cucharadas de frijol colado en la cena.

EDAD: de 9 a 12 meses DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza ó 240 ml	Cereal de arroz, o cereal de avena molida.
Proteína	1	1 onza ó 30 gramos	Yema de huevo duro
Almidón	1	½ taza	Plátano, camote, avena o arroz, cocidos o molidos.
Fruta	1	1 fruta de 90 gramos	Manzana, pera, banano, papaya, melón, cocidos y en puré.
Carbohidrato de acompañamiento	1	1 unidad de 32 gramos	Tortilla

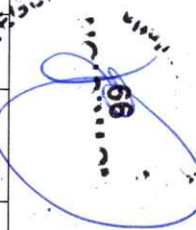


REFACCIÓN MATUTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza ó 240 ml	Plátano, avena o arroz

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza ó 240 ml	Hierbas o vegetales
Proteína	2	2 onzas ó 60 gramos	Pollo, carne de res, cocido y picado fino
Almidón	1	½ taza	Arroz o papa cocido y picado fino.
Verdura	1	½ taza	Zanahoria, güicoy sazón y/o tierno, acelga, güisquil, perulero cocidos o picado fino.
Carbohidrato de acompañamiento	1	1 unidad de 32 gramos	Tortilla



REFACCIÓN VESPERTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Fruta	1/2	1/2 taza ó 120 ml	Manzana, pera, banano o papaya cocida.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza ó 240 ml	Plátano, avena, arroz



Proteína	1	1 onza ó 30 gramos	Pollo o carne de res cocido y picado fino (no queso)
Leguminosas	1	½ taza	Frijol colado
Fruta	1	1 fruta de 90 gramos	Manzana, pera, banano, papaya, melón, cocidos y en puré
Carbohidrato de acompañamiento	1	1 unidad de 32 gramos	Tortilla

NO AÑADIR SAL, AZÚCAR, CONDIMENTOS Y/O MIEL A LAS PREPARACIONES

EDAD: de 1 a menores de 7 años

DESAYUNO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal con leche	1	1 taza ó 240 ml	Mezclas vegetales
Proteína	1	1 onza ó 30 gramos	1 huevo mediano, ó 2 salchichas pequeñas ó 1 rodajas de jamón con queso procesado o longaniza o chorizo ó 1 onza de queso
Leguminosas	1	½ taza	Frijol colado.
Fruta	1	1 rodaja de fruta ó 1 fruta entera de 90 gramos	Papaya, piña, melón, sandía, naranja, mandarina, banano, nectarina, ciruela, manzana importada o pera importada, etc.
Carbohidrato de acompañamiento	2	2 unidades de 32 gramos	2 tortillas

REFACCIÓN MATUTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
--------------------	---------	---	-------------------------------



Cereal con leche	1	1 taza o 240 ml	Mezclas vegetales
Fruta	1	1 unidad de 90 gramos	Manzana, pera, banano, papaya, melón, fruta de temporada

ALMUERZO

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Sopa	1	1 taza ó 240 ml	Hierbas o vegetales
Proteína	3	3 onzas ó 90 gramos	Pollo, carne de res, cerdo, pescado sin hueso
Almidón	1	½ taza	Arroz, fideos o papa
Verduras	1	½ taza	Zanahoria, güicoy sazón y/o tierno, remolacha, arveja china, ejote, o acelga, etc.
Fruta	1	1 rodaja de fruta ó 1 fruta entera de 90 gramos	Papaya, piña, melón, naranja, banano, manzana, o pera, fruta de temporada.
Carbohidrato de acompañamiento	2	2 unidades de 32 gramos cada una	Tortillas

REFACCIÓN VESPERTINA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal	1	1 taza ó 240 ml	Haba, pinol o trece cereales.

CENA

Grupo de alimentos	Porción	Cantidad de alimentos equivalentes a servir	Ejemplo de alimentos a servir
Cereal + Leche	1	1 taza ó 240 ml	Pinol con leche, trece



			cereales con leche o incaparina con leche.
Proteína	2	2 onzas ó 60 gramos	Pollo o carne de res, cocidos
Almidón	1	½ taza	Arroz, fideos, papa, camote o plátano
Leguminosas	1	½ taza	Frijol colado o parado
Fruta	1	1 fruta entera de 90 gramos	Manzana, pera, melocotón o fruta de la estación
Carbohidrato de acompañamiento	2	2 unidades de 32 gramos cada una	2 tortillas

El incremento del contenido de proteína en los tiempos de alimentación es debido a que las unidades médicas hospitalarias atienden afiliados en las distintas subespecialidades (traumatología, cirugía, maternidad, pediatría, medicina física y medicina interna, entre otros), donde se presentan patologías con altos requerimientos nutricionales.

4. DISPOSICIONES ESPECIALES

4.1 INFRAESTRUCTURA PARA LA PREPARACIÓN DEL SUMINISTRO

El INSTITUTO, solicita que la preparación del suministro de alimentación (recepción de materia prima, almacenamiento de insumos, preparación previa y preparación final) se realice en instalaciones del OFERENTE, debido a que en la UNIDAD SOLICITANTE no se cuenta con un lugar para la elaboración del mismo.

El suministro de alimentación se requiere que sea preparada en las instalaciones de la UNIDAD SOLICITANTE, que se otorgará en arrendamiento. (cuando aplique)

El OFERENTE deberá contar con un establecimiento de producción de alimentos que esté en funcionamiento, así mismo deberá estar ubicado dentro del perímetro de la zona de influencia del municipio donde está ubicada la UNIDAD SOLICITANTE.

Dichas instalaciones deberán contar con los acabados de pisos, paredes, que brinden las condiciones higiénicas indispensables para el suministro que se prestará, así como las condiciones estructurales de ventilación, iluminación, que se requieren para este tipo de instalaciones; debiendo cumplir como mínimo con lo siguiente:

a) Área de Recepción

- b) Área de Preparación Previa
- c) Área de Preparación Final
- d) Área de Alimentos Perecederos
- e) Área de Distribución
- f) Área de almacenamiento de productos químicos de limpieza
- g) Área de Servicio sanitario para el personal
- h) Cocina con área de preparación y cocción
- i) Área de lavatrastos
- j) Área para depósito de basura
- k) Área de regaderas para aseo personal

4.2 UTENSILIOS Y EQUIPO SOLICITADOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO

Todo equipo con que se cuente deberá ser de uso industrial y/o doméstico de acuerdo a la producción que requiere la UNIDAD SOLICITANTE, garantizado inocuidad en sus insumos alimenticios.

Deberá contar con los siguientes utensilios: Bandejas de acero inoxidable o vajillas tipo bandeja, cubiertos, vasos, tazas, tenazas, cucharas, medidoras, cucharones, tenedores, etcétera.

4.2.1 Área de Recepción:

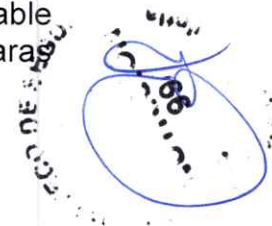
- Balanza
- Troquets
- Mesa de acero inoxidable
- Tarimas

4.2.2 Área de Preparación Previa:

- Mesas de superficies lisas lavables de acero inoxidable
- Recipientes plásticos y de acero inoxidable suficientes
- Procesador de alimentos
- Extractor de jugos
- Molino de carne
- Cuchillos de cocina
- Tablas plásticas (separadas por color para carnes, vegetales y frutas)
- Tenedores grandes
- Estanterías
- Balanzas
- Coladores plásticos
- Licuadora
- Batidora

4.2.3 Área de Preparación Final:

- Hornos



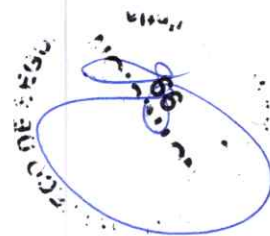
- Marmitas fijas o de volteo
- Estufa(s) con plancha
- Estufa(s) industrial(es)
- Extractor de olores
- Espátulas
- Tenazas
- Paletas
- Cucharones con diferentes medidas
- Cuchillos
- Picheles
- Sartenes
- Ollas de diferentes capacidades
- Balanza de hasta una libra calibrada por gramos
- Tenazas medidoras
- Cucharas grandes para servir
- Recipientes de acero inoxidable
- Extinguidores
- Lavatrastos de acero inoxidable
- Filtro de ozono para purificar el agua
- Chafings

4.2.4 Área de Alimentos Perecederos

- Estanterías
- Cámaras refrigerantes
- Recipientes plásticos con tapadera
- Troquets

4.2.5. Área de Distribución

- Vajilla para el personal (bandejas de acero inoxidable, vasos, tazas, soperas, dulceras).
- Vajilla para los pacientes (bandejas de acero inoxidable, vasos, tazas, soperas, dulceras) de diferente color a la del personal
- Juegos de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo, cucharita) en suficientes cantidad
- Picheles
- Cucharas grandes para servir
- Chafings
- Un (01) carro termo de poli carbonato, para la distribución de los alimentos hacia los encamamientos de pacientes de los diferentes servicios de la UNIDAD SOLICITANTE.





- Dos (2) carretillas como mínimo de acero inoxidable o poli carbonato, para la distribución de los alimentos hacia los encamamientos de pacientes de los diferentes servicios de la UNIDAD SOLICITANTE.

4.2.6. Área de almacenamiento de productos químicos de limpieza

- Estanterías
- Escobas plásticas
- Trapeadores de hule
- Sacabasuras
- Limpiadores
- Productos industriales de limpieza.
- Botes plásticos con tapadera para basura

4.2.7 Área de Servicio Sanitario para el personal del CONTRATISTA

Que posea sanitarios identificados para damas y otro para caballeros, todos los utensilios pertinentes para esos servicios como: Lavamanos, papel higiénico, dispensadores de jabón, secador de manos o toallas de papel, basureros con tapadera.

4.2.8 El CONTRATISTA deberá equipar el comedor para el personal de la UNIDAD SOLICITANTE, con lo siguiente:

- Mesa caliente
- Utensilios estandarizados para servir
- Cafetera
- Mesas para comedor
- Sillas para comedor
- Ventilador

4.2.9 El CONTRATISTA deberá verificar periódicamente el estado del equipo, para sustituirlos de ser necesario o reponer los que se extravíen o arruinen y/o dar mantenimiento.

4.2.10 El CONTRATISTA deberá entregar a la Comisión Receptora al momento de dar inicio la prestación del Suministro de Alimentación, un plan de mantenimiento preventivo periódico del equipo con el que brindará servicio en la UNIDAD SOLICITANTE.

4.2.11 El CONTRATISTA deberá retirar la basura y desperdicios que genere en la UNIDAD SOLICITANTE, debiendo ser costeados por su propia cuenta.

4.3 PERSONAL

4.3.1 CANTIDAD DE PERSONAL

El personal debe contar con experiencia y acreditación de academias reconocidas en el país o acreditaciones en el extranjero para desempeñar

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NUTRICIÓN
03

6

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
NUTRICIÓN

el puesto que ocupa. El CONTRATISTA al momento de prestar el suministro, deberá contar como mínimo con el personal siguiente: (cantidad de personal a requerir dependiendo la unidad solicitante)

- 02 Cocineros(as), con acreditación académico no empírico (por cada 100 raciones y por tiempo de alimentación debe de tener como mínimo 1 cocinero).
- Supervisores con nivel diversificado demostrable, no empírico para producción y despacho. Corresponde al CONTRATISTA mantener la cantidad de Supervisores que corresponda a efecto que exista a tiempo completo un Supervisor para el área de Producción y un Supervisor para el área de Despacho los 365 días del año.
- 01 persona con grado académico de nivel primario por cada 30 camas.
- Personas para limpieza exclusivamente uno (01), para área de preparación uno (01) y uno (01) para distribución.
- Piloto
- Bodeguero (a).

4.3.2 CONDICIONES DE SALUD

El personal deberá estar saludable y en condiciones físicas de desempeñar las funciones propias de su cargo y en todos los casos; y sin excepción, deberá contar con la Licencia Sanitaria, Tarjetas actualizadas de Salud y Tarjeta de Manipulación de Alimentos con que actualmente cuenta el OFERENTE, extendidas por la Dirección General de Servicios de Salud del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, debiendo colocarlas en un lugar visible en el establecimiento de producción de alimentos y deberán entregar una copia de las mismas de cada persona, a la Dirección Médica de la UNIDAD SOLICITANTE.

4.3.3 CAPACITACIÓN CONTINUA

El personal del CONTRATISTA deberá recibir capacitación continua en temas relacionados al manejo de alimentos. Debiendo hacer constar las capacitaciones mediante diplomas que avalen las capacitaciones y ser entregadas a la Comisión que designe la UNIDAD SOLICITANTE.

4.4 CONDICIONES DE LOS COSTOS DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

Los costos del suministro de alimentación que el OFERENTE presente, a través de los precios respectivos, deberán corresponder a los precios de la canasta básica alimentaria nacional y regional, Índice de Precios del Consumidor -IPC- del Instituto Nacional de Estadística -INE-.

El INSTITUTO únicamente pagará la prestación del suministro que efectivamente haya sido requerido por la UNIDAD SOLICITANTE y

recibido a entera satisfacción, debidamente comprobado y documentado.

4.5 El CONTRATISTA al momento de preparar los alimentos, deberá tomar en cuenta lo siguiente:

- a) El menú podrá ser cambiado, excepcionalmente por los platos propios de las celebraciones de Semana Santa, Día de Todos los Santos y Navidad.
- b) Las bebidas calientes (café o té) al momento de servirlos, deberán prepararse con los gramos de azúcar que se indican en el PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE.
- c) No se aceptarán los platos siguientes: Ensaladas de vegetales crudos, chao mein, chop suey, goulash, arroz mein, hilachas y espagueti a la bolognesa debido a que no cumplen con la porción de carnes indicada en el PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE.
- d) Los refrescos deberán ser elaborados con frutas naturales, no con concentrados, jarabes o polvos.
- e) Las sopas deberán ser preparadas con base a verduras y hierbas verdes, no con sobres artificiales.
- f) Las preparaciones no deberán llevar condimentos irritantes, sólo hierbas aromáticas, tampoco colorantes, ni mono glutamato de sodio.
- g) Las cocciones de los menús, de preferencia, se harán por procesos de horneado, al vapor o asado.
- h) Las cantidades de las porciones contenidas en el PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE (adulto) y PATRÓN DE MENÚ INFANTIL, son de alimentos cocidos.

4.6 UNIFORME SOLICITADO AL PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN

El uniforme que el personal utilizará, a partir del primer día de la prestación del suministro y durante el horario de trabajo, debe llenar los requisitos que se describen a continuación:

- 4.6.1 Se solicita para ambos sexos el uso de pantalón y camisa identificados por el CONTRATISTA y diferentes a los de la UNIDAD SOLICITANTE.
- 4.6.2 Ropa de tela de color claro.
- 4.6.3 Gabacha blanca.



- 4.6.4 Mascarilla color blanco.
- 4.6.5 Redecilla o un gorro de tela de color claro, cubriendo totalmente el cabello.
- 4.6.6 Guantes plásticos transparentes.
- 4.6.7 Calzado cerrado color blanco, no tenis.

4.7 CONDICIONES DE COMUNICACIÓN

Se deberá contar con un sistema de comunicación entre la UNIDAD SOLICITANTE y el CONTRATISTA, por lo que debe contar con equipos de telefonía, radio, etcétera que considere pertinentes. El CONTRATISTA queda obligado a comunicarse por vía telefónica con el supervisor de turno, para determinar la cantidad de tiempos de alimentación servidos en cada desayuno, almuerzo, cena y refacciones, debido a que personal de tripulación de ambulancias en determinado momento puede salir a cubrir un traslado o una emergencia.

4.8 CONDICIONES DE HIGIENE

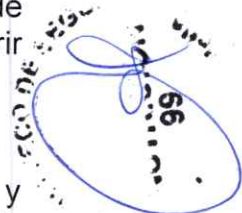
La manipulación de los insumos necesarios para la preparación y suministro de los alimentos deberá realizarse guardando las normas de higiene, durante el proceso de producción desde su adquisición y preparación hasta la entrega y distribución; cuidando la presentación, limpieza y salud de sus trabajadores.

Los tiempos de comida deberán ser elaborados con insumos de calidad para productos perecederos y no perecederos.

El CONTRATISTA debe presentar a la Comisión que designe la autoridad superior de la UNIDAD SOLICITANTE, su plan anual de control de plagas y fumigación de vectores de sus instalaciones, así como comprobantes fehacientes de los pagos realizados por los servicios brindados a sus instalaciones. dicha Comisión verificará el cumplimiento de la ejecución del plan.

4.9 CONTROLES BACTERIOLÓGICOS

- a) El CONTRATISTA realizará y costeará controles bacteriológicos (cultivo de manos, de la orofaringe y parasitológicos de heces) a su personal con una frecuencia de cada tres (3) meses. Los resultados de dichos controles deberán ser entregados al Director de la UNIDAD SOLICITANTE.
- b) Asimismo, se realizarán controles microbiológicos en el área de preparación final y distribución, así como de los utensilios que se usen en ambas áreas y en los contenedores de los vehículos que





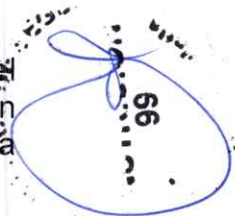
transportan el suministro. Estos también serán costeados por el CONTRATISTA.

- c) En los casos descritos en los incisos a) y b), las muestras serán tomadas en el establecimiento de producción de alimentos del CONTRATISTA, en presencia del Supervisor del CONTRATISTA, conjuntamente con la UNIDAD SOLICITANTE, a fin de certificar el origen de las muestras. Con respecto a la toma de muestras, análisis, manejo y la información que las muestras generen, se registrará de acuerdo a lo que se norme para el efecto en la UNIDAD SOLICITANTE.



4.10 CONDICIONES NUTRICIONALES

El suministro que el INSTITUTO requiere contratar, deberán llenar el valor nutricional que para cada alimento determina el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP- y la Organización Panamericana de la Salud -OPS- para Centroamérica.



Con el objeto que el CONTRATISTA sirva el suministro de acuerdo al valor nutritivo diario requerido y determinado en el PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE para el paciente y personal con beneficio, deberá utilizar el equipo y utensilios para servir el tamaño de porción indicado en el menú.



4.11 CONDICIONES DE LA SOLICITUD DE LA ALIMENTACIÓN

4.11.1 VARIEDAD DE DIETA LIBRE

El INSTITUTO, a través del RESPONSABLE DEL ÁREA ESPECÍFICA DE PREPARACIÓN Y/O RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, en forma escrita hará del conocimiento al CONTRATISTA, con no menos de ocho (8) días hábiles de anticipación, el programa de DIETA LIBRE mensual correspondiente a su servicio.

Si el CONTRATISTA, no contara con el programa de DIETA LIBRE mensual correspondiente en los plazos que se establecen precedentemente, estará libre de toda responsabilidad en lo que se refiere a la provisión del suministro contratado.

El CONTRATISTA no podrá modificar EL PATRÓN DE MENÚ de DIETA LIBRE, solo podrá ser modificado en su aplicación, por el responsable del área de la UNIDAD SOLICITANTE.

4.11.2 SOLICITUD DE LA ALIMENTACIÓN

Diariamente, el RESPONSABLE DEL ÁREA ESPECÍFICA DE PREPARACIÓN Y/O RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, informará por escrito al Supervisor del CONTRATISTA designado para este efecto, utilizando el



formulario establecido la cantidad de cada uno de los tiempos de comida solicitados.

Esta información se deberá consolidar al finalizar la prestación del suministro de cada tiempo de comida (desayuno, refacción matutina, almuerzo, refacción vespertina, cena y refacción nocturno), en horarios que se establecen conjuntamente entre el CONTRATISTA y la UNIDAD SOLICITANTE.

4.11.3 HORARIO DE RECEPCIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

Los horarios en los que el CONTRATISTA deberá entregar el suministro, serán los siguientes:

- Desayuno 06:00 horas
- Refacción Matutina 09:30 horas
- Almuerzo 11:30 horas
- Refacción Vespertina 15:30 horas
- Cena 16:30 horas
- Refacción Nocturna 18:00 horas

Horarios para distribución a pacientes y en comedor para personal:

- Desayuno 06:30 a 07:30 horas
- Refacción Matutina 10:00 horas solo pacientes
- Almuerzo 12:00 a 13:30 horas
- Refacción vespertina 16:00 horas sólo pacientes
- Cena 17:00 a 18:00 horas
- Refacción Nocturna 20:00 a 21:00 horas sólo para personal

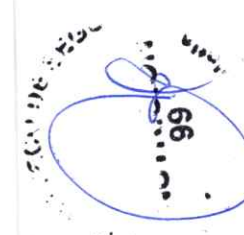
4.11.4 FORMA, DISTRIBUCIÓN Y LUGAR DE ENTREGA DEL SUMINISTRO

a) Personal que el CONTRATISTA deberá asignar en la UNIDAD SOLICITANTE.

En el PUESTO DE RECEPCIÓN, el CONTRATISTA asignará un Supervisor que deberá estar presente durante toda la prestación del suministro de alimentación contratado.

El Supervisor del CONTRATISTA, conjuntamente con el trabajador del INSTITUTO, RESPONSABLE DEL ÁREA ESPECÍFICA DE PREPARACIÓN Y/O RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, deberá verificar:

- Que el producto se elabore de acuerdo con la calidad, cantidad, envasado y condiciones higiénicas requeridas.
- Que el suministro se entregue dentro del horario convenido.



H6

- Que el suministro servido sea el descrito en el menú programado para ese día específico.
- La recolección y cuidado de los recipientes que se utilicen para el transporte de alimentación, vajilla y utensilios, después de cada tiempo de comida.
- Dar respuesta y solución oportuna a las contingencias que se presenten, asegurando la calidad del suministro que se haya contratado.

b) Entrega del suministro

El CONTRATISTA deberá entregar la cantidad del suministro requerido por el RESPONSABLE DEL ÁREA ESPECIFICA DE PREPARACIÓN Y/O RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.

Deberá prever en su entrega un diez por ciento (10%) más de las raciones requeridas, que compensarán eventuales desperdicios y contingencias no previstas.

El eventual remanente del suministro no se servirá a los pacientes o personal con beneficio a alimentación, será retirado por el CONTRATISTA al finalizar el suministro de cada tiempo de alimentación (desayuno, almuerzo, cena y refacciones) junto con los elementos utilizados para el transporte de la misma.

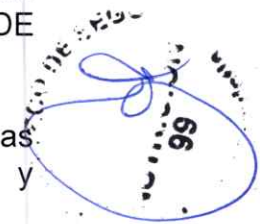
c) Lugar de entrega

La UNIDAD SOLICITANTE habilitará un lugar para ubicar el PUESTO DE RECEPCIÓN que puede corresponder al comedor o la cafetería, para ser distribuida la alimentación al personal de la UNIDAD SOLICITANTE en el lugar acordado y a los pacientes en sus respectivas camas, por el personal del CONTRATISTA.

A efecto de evitar eventuales conflictos en relación con el incumplimiento del horario, el CONTRATISTA, preverá que en el PUESTO DE RECEPCIÓN, se instale un reloj de pared visible, que será el utilizado para determinar el cumplimiento del horario del suministro y que será considerado el dato oficial para este tipo de control.

4.12 CONDICIONES DEL TRANSPORTE

El CONTRATISTA como mínimo, deberá disponer de un vehículo exclusivo para el transporte del suministro de manera que protejan los productos de contaminaciones y aseguren su correcta conservación en el





traslado. Es prohibido el transporte simultaneo o alterno de sustancias toxicas con alimentos

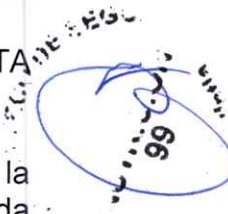
- a) El producto deberá transportarse en un vehículo cerrado, que cuente como mínimo con recubrimiento plástico de fácil lavado y secado.
- b) El producto sólido deberá ser colocado en recipientes de acero inoxidable o policarbonato, debidamente tapados con su respectiva tapadera.
- c) Los productos líquidos fríos y calientes deberán ser colocados en contenedores debidamente cerrados, guardando la temperatura requerida.



4.13 VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LA CALIDAD DEL SUMINISTRO PROVISTO

El INSTITUTO realizará supervisiones periódicas al CONTRATISTA consistente en:

Visitas periódicas no anunciadas de una Comisión designada por la autoridad superior de la UNIDAD SOLICITANTE, con la debida identificación y acreditación personal. Esa comisión verificará que el CONTRATISTA cumpla con lo siguiente:



- Del PATRÓN DE MENÚ DIETA LIBRE (adulto) y PATRÓN DE MENÚ INFANTIL, las normas de producción de alimentos e higiene adecuadas para su manipulación que garanticen que el suministro sea apto para el consumo humano.
- Que esté libre de plagas y vectores.
- Que las instalaciones cuenten con los acabados de pisos, paredes, que brinden las condiciones higiénicas indispensables para el suministro que se está prestando, así como las condiciones estructurales de ventilación, iluminación, que se requieren para este tipo de instalaciones.
- Que posea sanitarios identificados para damas y otro para caballeros, todos los utensilios pertinentes para esos servicios como: Lavamanos, papel higiénico, dispensadores de jabón, secador de manos o toallas de papel, basureros con tapadera.
- Todas las condiciones definidas en el CONTRATO respectivo y lo estipulado en el apartado Controles Bacteriológicos del presente numeral. Debiéndose dejar constancia de lo actuado en la supervisión.

4.14 PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO



Las sanciones referidas al incumplimiento en las condiciones de la calidad, higiene, frescura, contenido nutricional, otras disposiciones contratadas y/o como consecuencia del muestreo que se efectuará, serán determinadas por la comisión que nombre la Autoridad Superior de la UNIDAD SOLICITANTE. Esta comisión iniciará un expediente con los antecedentes y constancias respectivas y después de agotar todas las instancias, trasladará la documentación del incumplimiento a las autoridades administrativas de la UNIDAD SOLICITANTE y si se determina el incumplimiento, este elevará el expediente a la AUTORIDAD ADMINISTRATIVA SUPERIOR del INSTITUTO.

5. ANEXOS

Lista de Intercambio de Alimentos.

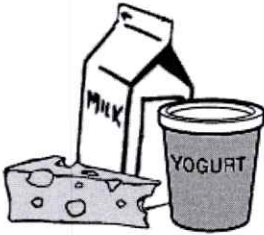
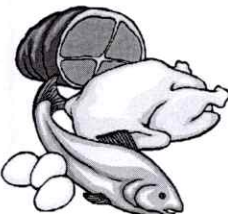
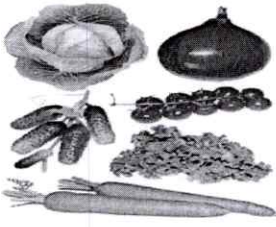
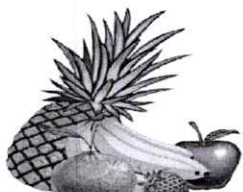
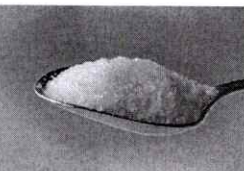
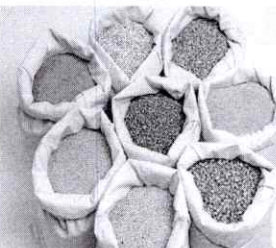
Constancia de visita a las instalaciones del Oferente.

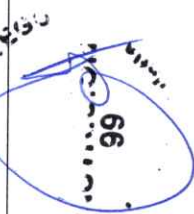
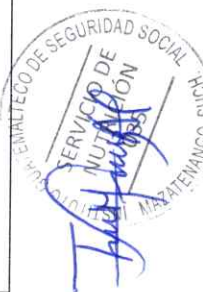
Formato para solicitar tiempos de alimentación servidos por proveedor, "Forma SPS-875".

Formulario DPD-12 "Vale por servicios"



5.1 LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

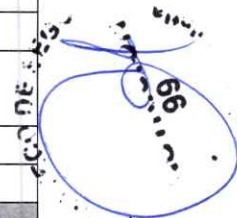
LÁCTEOS 	Leche descremada, leche de soya, yogur natural y descremado, harinas formuladas por INCAP Porción equivalente = 1 taza de liquido	PROTEÍNA 	Carne de res, pollo sin piel, queso fresco, queso capas, requesón, pescado, embutidos, vísceras, pavo, mariscos, vísceras, frijoles, garbanzo, lentejas. Porción equivalente = 1 onza 1 unidad, 1 rodaja o 2 cucharadas.
VEGETALES 	Berenjena, berro, bleo, coliflor, güicoy, güicoyito, perulero, pepino, remolacha, repollo, zanahoria, brócoli, güisquil, acelga etc.... Porción equivalente = 1/2 taza producto cocido, 1 taza crudo	GRASAS Y ACEITE 	Aceite vegetal, margarina, mantequilla, manteca, crema, mayonesa, aguacate, semillas secas. Porción equivalente = 1 cucharadita, 1/2 unidad o 1 onza.
FRUTAS 	Banano, piña, papaya, pera, sandía, manzana, mandarina, lima, durazno, melocotón, mango. Porción equivalente = 1/2 taza 1 unidad mediana, 1 rodaja de una pulgada de grosor	AZUCARES 	Azúcar blanca, morena, jalea, miel, panela, rapadura. Porción equivalente = 1 cucharadita.
CEREALES 	Cereal, fideos, papa, yuca, camote, elote, pan, tortilla, ichintal y cereales como avena, mosh. porción equivalente = 1/2 taza o 1 unidad		



5.2 CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL OFERENTE

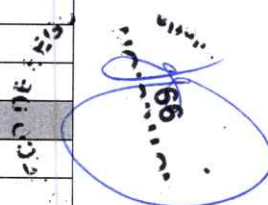
El oferente debe cumplir con todas las condiciones, siendo evaluadas por la Junta correspondiente, siendo las siguientes:

ASPECTOS A VERIFICAR :	CUMPLE :	NO CUMPLE:
Licencia Sanitaria (lugar visible)		
Tarjetas actualizadas de Salud		
Tarjeta de Manipulación de Alimentos		
Plan anual de control de plagas y fumigación de vectores		
UNIFORME		
Ropa de tela de color claro		
Gabacha blanca		
Mascarilla color blanco		
Redecilla o un gorro de tela de color claro, cubriendo totalmente el cabello		
Guantes plásticos transparentes		
Calzado cerrado color blanco, no tenis		
INFRAESTRUCTURA		
El OFERENTE deberá contar con un establecimiento de producción de alimentos que esté en funcionamiento, así mismo deberá estar ubicado dentro del perímetro de la zona de influencia del municipio donde está ubicada la UNIDAD SOLICITANTE.		
Las instalaciones deberán contar con lo siguiente:		
Acabados de pisos		
Paredes que brinden las condiciones higiénicas indispensables para el suministro que se prestará		
Condiciones estructurales de ventilación		
Condiciones estructurales iluminación		
ÁREAS		
a) Área de recepción.		
b) Área de preparación previa		
c) Área de preparación final		
d) Área de alimentos perecederos		
e) Área de distribución		
f) Área de almacenamiento de productos químicos de limpieza		



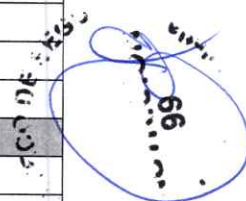


g) Área de servicios sanitarios para el personal		
h) Cocina con área de preparación y cocción		
i) Área de lavatrastos		
j) Área para depósito de basura		
k) Área de regaderas para aseo personal		
UTENSILIOS Y EQUIPO		
Bandejas de acero inoxidable o vajillas tipo bandeja		
Cubiertos		
Vasos		
Tasas		
Tenazas		
Cucharas medidoras		
Cucharones		
Tenedores		
Área de Recepción:		
Balanza		
Troquets		
Mesa de acero inoxidable		
Tarimas		
Área de preparación previa:		
Mesas de superficies lisas lavables de acero inoxidable		
Recipientes plásticos y de acero inoxidable suficientes		
Procesador de alimentos		
Extractor de jugos		
Molino de carne		
Cuchillos de cocina		
Tablas plásticas (separadas por color para carnes, vegetales y frutas)		
Tenedores grandes		
Estanterías		
Balanzas		
Coladores plásticos		
Licuada		
Batidora		
Área de preparación final:		
Hornos		
Marmitas fijas o de volteo		
Estufa(s) con plancha		
Estufa(s) industrial(es)		



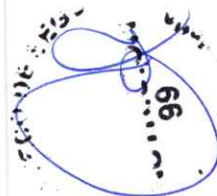
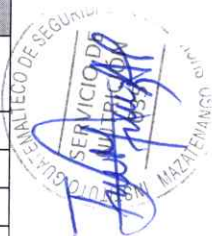


Extractor de olores		
Espátulas		
Tenazas		
Paletas		
Cucharones con diferentes medidas		
Cuchillos		
Picheles		
Sartenes		
Ollas de diferentes capacidades		
Balanza de hasta una libra calibrada por gramos		
Tenazas medidoras		
Cucharas grandes para servir		
Recipientes de acero inoxidable		
Extinguidores		
Lavatrastos de acero inoxidable		
Filtro de ozono para purificar el agua		
Chafings		
Área de alimentos perecederos		
Estanterías		
Cámaras refrigerantes		
Recipientes plásticos con tapadera		
Troquets		
Área de distribución		
Vajilla para el personal (bandejas de acero inoxidable, vasos, tazas, soperas, dulceras).		
Vajilla para los pacientes (bandejas de acero inoxidable, vasos, tazas, soperas, dulceras) de diferente color a la del personal		
Juegos de cubiertos completos (cuchara, tenedor, cuchillo, cucharita) en suficiente cantidad		
Picheles		
Cucharas grandes para servir		
Chafings		
Un (01) carro termo de poli carbonato, para la distribución de los alimentos hacia los encamamientos de pacientes de los diferentes servicios de la UNIDAD SOLICITANTE		
Dos (2) carretillas como mínimo de acero inoxidable o poli carbonato, para la distribución de los alimentos hacia los encamamientos de pacientes de los diferentes servicios de la UNIDAD SOLICITANTE.		





Área de almacenamiento de productos químicos de limpieza		
Estanterías		
Escobas plásticas		
Trapeadores de hule		
Sacabasuras		
Limpiadores		
Productos industriales de limpieza		
Botes plásticos con tapadera para basura		
Área de Servicio Sanitario		
Sanitarios identificados para damas y otro para caballeros		
Lavamanos		
Papel higiénico		
Dispensadores de jabón		
Secador de manos o toallas de papel		
Basureros con tapadera		





5.3 FORMATO PARA SOLICITAR TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN SERVIDOS POR PROVEEDOR "FORMA SPS-875"

IGSS

VALE DE TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN SERVIDOS POR PROVEEDOR

SPS-875

Nombre de la Dependencia Médica: _____

Clave Administrativa: _____

Fecha: _____

Vale No.: _____

DESCRIPCIÓN	DIETA ADULTOS		DIETA INFANTIL			SUB-TOTAL		TOTAL DE DIETAS SOLICITADAS	TOTAL DE DIETAS ENTREGADAS
	Libre	Modificada	6 a 9 meses	9 a 12 meses	1 a menores de 7 años	Pacientes	Personal		
Desayunos									
Almuerzos									
Cenas									
Refacciones	Matutina								
	Vespertina								
	Nocturna*								

Entrega Alimentación

Recibe Alimentación

Nombre(s) y Apellidos _____

Nombre(s) y Apellidos _____

Cargo, firma y sello _____

Cargo, firma y sello _____

Vo. Bo. _____

Administrador (firma y sello)

*Solo personal de turno
Original: Expediente de pago
Duplicado: Proveedor y archivo





5.4 FORMULARIO DPD-12 "VALE POR SERVICIOS"

INSTITUTO GUATEMALTECO
DE SEGURIDAD SOCIAL

Form. DPD-12

CASO No. _____

VALE POR SERVICIOS

No. 251471

_____ de _____ de _____

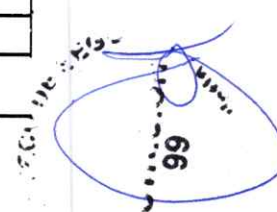
Vale a _____

Por servicios prestados a _____

_____ de conformidad con el siguiente detalle:

F) _____
Expedidor

RECIBI CONFORME: _____

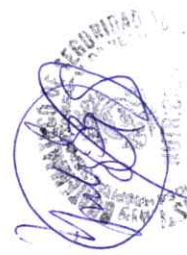




AYUDA DE MEMORIA

1

ASUNTO:	Modificación de Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales del Suministro de Alimentación Contratada
LUGAR:	Departamento de Abastecimientos, tercer nivel del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, ubicado en séptima avenida veintidós guión setenta y dos zona uno (7ª. Avenida 22-72 zona 1).
FECHA:	23 de agosto de 2019
HORA:	8:00 a 14:00 horas



PARTICIPANTES:

No.	Nombre del Participante
1	Licenciada Anarocio Flores Palma, Nutricionista del Hospital IGSS Escuintla, Escuintla
2	Licenciada Yerly Gabriela Gramajo Nutricionista del Hospital IGSS Retalhuleu, Retalhuleu
3	Licenciada Tania Martínez Ávila Nutricionista del Hospital IGSS Mazatenango, Suchitepéquez



DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

PRIMERO: Como integrantes de la Comisión de Alimentación Contratada fuimos convocadas por la Encargada de la Sección de Nutrición del Departamento Médico de Servicios Técnicos a través de los Oficios NUTRI No. 449/2019, 450/2019 y 451/2019 todos de fecha 21 de Agosto donde literalmente indica lo siguiente: "...se presente a una Reunión de Trabajo relacionada a la modificación de Especificaciones de Alimentación Contratada, por formar parte de la **Comisión de Alimentación Contratada**, la cual se llevará a cabo el día **viernes 23 de agosto de 2019, a partir de las 8:00 horas, en el Departamento de Abastecimientos, 3er. Nivel, Oficinas Centrales IGSS...**"

SEGUNDO: La Licenciada Sandra Liseth Salazar Donis, Encargada de la Sección de Nutrición Departamento Médico de Servicios Técnicos, nos indica que derivado de la publicación de la nueva Terminología y nuevo Patrón de Menú de acuerdo al OFICIO CIRCULAR NUTRI-254/2019 de fecha 11 de julio 2019 y publicado en el boletín institucional con fecha de 05 de Agosto 2019, es necesario que previo a que se socialice las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales, que fueron avaladas como Comisión de Alimentación Contratada el 16 de julio de 2019, se incluya dentro de las mismas la nueva terminología y nuevo patrón de menú.

137



AYUDA DE MEMORIA

2

TERCERO: De acuerdo a lo indicado por la Licenciada Sandra Liseth Salazar Donis y tomando en consideración la fecha de publicación del OFICIO CIRCULAR NUTRI-254/2019, se procedió a incluir dentro de las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales la Terminología, Patrón de Menú, **FORMULARIO DPD-12 "VALE POR SERVICIOS"** y **FORMATO PARA SOLICITAR TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN SERVIDOS POR PROVEEDOR "FORMA SPS-875"**, las cuales se finalizan, se avalan, se firman y sellan.

CUARTO: Se resalta lo plasmado en ayuda de memoria de fecha 16 de Julio de 2019 específicamente en la conclusión que dice literalmente "1. La comisión encargada de la elaboración de las especificaciones generales, especificaciones técnicas y disposiciones especiales del suministro de alimentación preparada, realiza las acciones siguientes:

- Finaliza de forma estandarizada las especificaciones generales, especificaciones técnicas y disposiciones especiales del suministro de alimentación preparada.
- Avala, firma y sella las especificaciones generales, especificaciones técnicas y disposiciones especiales del suministro de alimentación preparada.

QUINTO: Se deja constancia que el anexo 5.2 CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES DEL OFERENTE no será cambiado por el incluido en el OFICIO CIRCULAR NUTRI-254/2019 en virtud que no coincide con las Disposiciones especiales que el OFERENTE deberá contar al momento de realizar la visita por parte de la junta correspondiente.

SEXTO: No se hizo presente el Licenciado Walter Giovanni Sacayón, Sub-administrador del Hospital IGSS Santa Lucía Cotzumalguapa, Escuintla.

SÉPTIMO: No habiendo más que agregar, se da por finalizada la presente en el mismo lugar y fecha a las catorce horas, la que leída en cada uno de sus puntos, la aceptamos, ratificamos y firmamos de conformidad las personas que en ella intervenimos.

Licda. Anarocio Flores Palma
Nutricionista
Hospital IGSS Escuintla, Escuintla

Licda. Yerly Gabriela Gramajo
Nutricionista
Hospital IGSS Retalhuleu, Retalhuleu

Licda. Tania Martínez Ávila
Nutricionista
Hospital IGSS Mazatenango, Suchitepéquez

158



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Subgerencia de Prestaciones en Salud
Departamento Médico de Servicios Técnicos
Sección de Nutrición

ATENCIÓN INMEDIATA

Licda Sibran

NUTRI- 478/2019

Caso: 20190055716

DEPARTAMENTO MÉDICO DE SERVICIOS TÉCNICOS DE LA SUBGERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD, SECCIÓN DE NUTRICIÓN: Guatemala, cuatro de septiembre dos mil diecinueve.

ASUNTO: Licenciada Anarocio Flores Palma, Nutricionista del Hospital IGSS Escuintla, Escuintla, Licenciada Yerly Gabriela Gramajo, Nutricionista del Hospital IGSS Retalhuleu, y la Licenciada Tania Martínez Ávila, Nutricionista del Hospital IGSS Mazatenango, Suchitepéquez, en oficio sin número de fecha 23 de agosto de 2019 trasladan Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Alimentación Preparada, las cuales avalaron, firmaron y sellaron como comisión.

Pasen atentamente las presentes diligencias al **DOCTOR ARTURO ERNESTO GARCÍA AQUINO, SUBGERENTE DE LA SUBGERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD**, en atención al Oficio sin número de fecha 23 de agosto de 2019, emitido por las Nutricionistas: Licenciada Anarocio Flores Palma, Hospital IGSS Escuintla, Licenciada Yerly Gabriela Gramajo, Hospital IGSS Retalhuleu, y la Licenciada Tania Martínez Ávila, Hospital IGSS Mazatenango, Suchitepéquez, en el cual mencionan que se presentaron a reunión de trabajo y derivado a ello, modificaron las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Alimentación Preparada, por lo que se incluyó la Terminología, Patrón de Menú, Formulario DPD-12 "VALE POR SERVICIOS" y "FORMATO PARA SOLICITAR TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN SERVIDOS POR EL PROVEEDOR "FORMA SPS-875" de conformidad al OFICIO CIRCULAR NUTRI-254/2019.

Por descrito anteriormente, tomando en cuenta el renglón asunto, debido a que las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Alimentación Preparada fueron modificadas y además, atendiendo el Oficio número 5804 de fecha 01 de agosto de 2019 del Departamento de Abastecimientos, en el cual se solicita que la Subgerencia de Prestaciones en Salud las avale por ser el ente rector de conformidad a la literal e. del Artículo 7 del Acuerdo 40/2018 de la Gerencia que señala: "...la dependencia solicitante deberá cumplir con entregar las especificaciones técnicas proporcionadas por el ente técnico normativo y visto bueno del ente rector".





Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Subgerencia de Prestaciones en Salud
Departamento Médico de Servicios Técnicos
Sección de Nutrición

NUTRI- 478/2019

Caso: 20190055716

Derivado de lo anterior, solicito respetuosamente el respectivo aval a las mencionadas Especificaciones, para que esta Sección pueda publicarlas en la página del IGSS y las Unidades Médicas del Instituto hagan uso de las mismas en los eventos de alimentación preparada.



LICDA. SANDRA LIETH SALAZAR DONIS DE REYES

Nutricionista

Encargada de Sección de Nutrición



Vo. Bo. DOCTOR DAVID ARMANDO HERNÁNDEZ PINEDA

Jefe de Departamento Administrativo

Departamento Médico de Servicios Técnicos

Anexo: 158 Hojas 04 CD's

Ref. Oficio sin Número de la Comisión de Alimentación Contratada.

SLSD/Jimena



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Subgerencia de Prestaciones en Salud

0011066

ATENCIÓN INMEDIATA

Caso SICCI 20190055716

SUBGERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD: Guatemala, seis de septiembre de dos mil diecinueve.

ASUNTO: Licenciada Anarocio Flores Palma, Nutricionista del Hospital IGSS Escuintla, Escuintla, Licenciada Yerly Gabriela Gramajo, Nutricionista del Hospital IGSS Retalhuleu, y la Licenciada Tania Martínez Ávila, Nutricionista del Hospital IGSS Mazatenango, Suchitepéquez, en oficio sin número de fecha 23 de agosto de 2019 trasladan Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Alimentación Preparada, las cuales avalaron, firmaron y sellaron como comisión.

Trasládese, atentamente las presentes diligencias al **Doctor DAVID ARMANDO HERNÁNDEZ PINEDA, Jefe Departamento Administrativo, Departamento Médico de Servicios Técnicos**, en atención a la Providencia No. NUTRI-478/2019 de fecha 04 de septiembre de 2019, suscrita por la Licenciada MSC., Sandra Liseth Salazar Donis, Nutricionista, Encargada de Sección de Nutrición, con Visto Bueno del Doctor David Armando Hernández Pineda, Jefe de Departamento Administrativo, Departamento Médico de Servicios Técnicos, relacionado con avalar las Especificaciones Generales, Especificaciones Técnicas y Disposiciones Especiales de Alimentación Preparada; al respecto, me permito informarle que el suscrito da el aval correspondientes para que se continúe con el trámite administrativo que corresponda.

Dr. ARTURO ERNESTO GARCÍA AQUINO

Subgerente

Subgerencia de Prestaciones en Salud



Anexo: Diligencias en 160 hoja y 04 CD's

AEGA/SAHL

Ref. Providencia NUTRI-478/2019 del 04-09-2019, Departamento Médico de Servicios Técnicos

